



(11)

Offenlegungsschrift

23 58 414

(21)

Aktenzeichen:

P 23 58 414.7

(22)

Anmeldetag:

23. 11. 73

(43)

Offenlegungstag:

28. 5. 75

(30)

Unionspriorität:

(32) (33) (3)

(54)

Bezeichnung:

Schmelzkäsezubereitung und Verfahren zur Herstellung

(71)

Anmelder:

Alpenhof Käsewerk Paul Eberle GmbH, 8994 Hergatz

(72)

Erfinder:

Eberle, Ludwig, 8994 Hergatz

PATENTANWÄLTE

DIPL.-ING. CURT WALLACH
DIPL.-ING. GÜNTHER KOCH
DR. TINO HAIBACH

2358414

23. November 1973

8 MÜNCHEN 2,

KAUFINGERSTRASSE 8

TELEFON 240275

UNSER ZEICHEN: 14 459 - K/vM

Alpenhof Käsewerk Paul Eberle GmbH, 8994 Hergatz/Allgäu.

Schmelzkäsezubereitung und Verfahren zur Herstellung

Die Erfindung betrifft eine Schmelzkäsezubereitung, bestehend aus Schmelzkäse bzw. Käse und anderen Lebensmitteln und/oder zusätzlichen Geschmacksstoffen.

Es ist bekannt, als Geschmacksstoff derartigen Zubereitungen nicht nur Kräuter, Gewürze und Gemüse, wie z.B. Tomaten oder Pilze, Paprika, Kümmer oder Pfeffer, beizufügen, sondern es ist auch bekannt, in mehr oder weniger großen Partikeln Schinken, Rauchfleisch, Krabben, Wurst oder andere Lebensmittel hinzuzufügen, die den Zubereitungen einen spezifischen Geschmack verleihen. Es ist schließlich bekannt, bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen Molkereiprodukte, z.B. Butter, Rahm, Quark, Kasein, Trockenvollmilchpulver, Trockenmagermilchpulver usw., zuzusetzen.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, eine Schmelzkäsezubereitung neuartiger Geschmacksrichtung zu schaffen, die von einem großen Teil der Verbraucher als angenehm, genussreich und dem Wohlbefinden dienlich angesehen wird.

Zur Lösung dieser Aufgabe ist gemäß der Erfindung der Schmelzkäsezubereitung als Lebensmittel Kefir-Milch zugesetzt.

Es hat sich gezeigt, daß durch Zusatz von Kefir-Milch eine wohlschmeckende Schmelzkäsezubereitung erhalten werden kann, wenn das Herstellungsverfahren erfindungsgemäß in der Weise durchgeführt wird, daß nach anfänglichem Erhitzen auf Temperaturen von über 100°C durch gebrochene Wasserzugabe die Temperatur der

509822/0486

Schmelzmasse auf unter 100°C, vorzugsweise auf Temperaturen zwischen 80 und 100°C herabgesetzt wird und dann die Zugabe der Kefir-Milch erfolgt.

Bisher ist ein Zusatz von Kefir-Milch zu Schmelzkäsezubereitungen noch nicht bekannt geworden, obgleich alle anderen bekannten Molkereiprodukte für die Käseherstellung herangezogen worden sind. Der Grund, warum dies bisher nicht geschehen ist, ist dem Fachmann offenbar. Kefir-Milch ist nämlich ein geschmacklich so fein differenziertes Milchprodukt, daß es gegen unsachgemäße Behandlung, wie z.B. die Anwendung hoher Temperaturen, anfällig ist und somit gerade den Zweck seiner Beimischung dann nicht erfüllen kann, wenn nicht ganz bestimmte Bedingungen bei der Verarbeitung eingehalten werden. Erst nach langwierigen Versuchen ist es gelungen, die Bedingungen herauszufinden, die gerade bei der Verarbeitung von Kefir zu einer Schmelzkäsezubereitung optimal sind.

Es muß an dieser Stelle bemerkt werden, daß die Schmelzkäseherstellung heute ausschließlich bei Temperaturen über 100°C durchgeführt wird und zwar deswegen, weil dieses sogenannte Hochtemperaturschmelzen sowohl die im Käse vorhandenen und unter Umständen zum Verderb führenden Bakterien als auch deren Sporen abtötet. Erst dadurch ist eine fast unbegrenzte Haltbarkeit und auch die Tropenfestigkeit für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen gesichert. Diese hohen Temperaturen stehen aber der Bearbeitung von Kefir-Milch entgegen, weil, wie erwähnt, der feine Kefir-Geschmack bei hohen Temperaturen verloren geht.

Die Erfindung beseitigt die bestehende Schwierigkeit dadurch, daß zwar die Grundmasse des Schmelzkäses bzw. der Schmelzkäsezubereitung auf Temperaturen über 100°C erhitzt wird, die Kefir-Milch aber erst nach Herunterkühlen auf Temperaturen unter 90°C zugegeben wird.

./.

509822/0486

Der normale Schmelzprozeß, wie er heute durchgeführt wird, kennt zwei Verfahren. Bei dem einen wird die gesamte benötigte Wassermenge dem zu schmelzenden Käse sofort zugesetzt; beim anderen Verfahren wird die benötigte Menge unterteilt, wobei der erste Teil sofort, der zweite Teil des Wassers aber erst nach Erreichen der Höchsttemperatur zugegeben wird. Dieses zweite, sogenannte gebrochene Schmelzverfahren, bewirkt eine Kremierung der Käsemasse und wird bevorzugt angewendet, wenn Produkte, die als Kremkäse oder als Krem-Schmelzkäsezubereitung erzielt werden sollen.

Beim gebrochenen Verfahren wird nach der zweiten Wasserzugabe, die mit einem Temperatursturz verbunden ist, nochmals unter heftigem Rühren auf die gewünschte hohe Temperatur, die zwischen 105 und 120°C liegen kann, erhitzt. Der Schmelzkessel wird dann durch Einleitung von Kühlwasser in den Doppelmantel oder ein anderes Verfahren auf Temperaturen unter 100°C abgekühlt und ist nun für die Abfüllung fertig.

Die Herstellung von Kefir-Schmelzkäsezubereitung erfordert einerseits eine sterile Gründkäsemasse, die durch Erhitzen bei Temperaturen von etwa 115°C erreicht wird. Die Wasserzugabe erfolgt gebrochen, d.h. es wird nach dem Erreichen der Höchsttemperatur ein Gemisch von Wasser und Quark in solcher Menge zugesetzt, daß die Temperatur der Schmelze auf etwa 84°C fällt und erst bei dieser Temperatur ist es möglich, die Kefir-Milch einzurühren, ohne daß der feine Kefir-Geschmack Schaden erleidet. Eine anschließende nochmalige Erhitzung auf Temperaturen über 100°C erfolgt nicht mehr.

Der Anteil an Kefir-Milch beträgt bei einem bevorzugten Ausführungsbeispiel der Erfindung 10 bis 25% der Rohkäsemasse.

509822/0486

Außerdem Zusatz von Kefir-Milch können auch noch andere geschmackgebende Lebensmittel oder Gewürze zugesetzt werden, wobei als geschmackgebende Lebensmittel beispielsweise Schinken, Wurst, insbesondere Salamiwurst, in Betracht kommen.

./.
Patentansprüche:

509822/0486

P a t e n t a n s p r ü c h e :

- ① Schmelzkäsezubereitung, bestehend aus Schmelzkäse und anderen Lebensmitteln, dadurch gekennzeichnet, daß als Lebensmittel Kefir-Milch zugesetzt ist.
2. Schmelzkäsezubereitung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß außer Kefir-Milch auch noch andere schmackgebende Lebensmittel (Gewürze) zugesetzt werden.
3. Schmelzkäsezubereitung nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß auch andere Lebensmittel außer Kefir-Milch, z.B. Schinken, Salami, usw. zugegeben werden.
4. Schmelzkäsezubereitung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Anteil an Kefir-Milch 10 - 25% der Rohkäsemasse beträgt.
5. Verfahren zur Herstellung einer Schmelzkäsezubereitung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß nach anfänglichem Erhitzen auf Temperaturen über 100°C durch gebrochene Wasserzugabe die Temperatur der Schmelzmasse auf unter 100°C, vorzugsweise auf Temperaturen zwischen 80 und 100°C herabgesetzt wird und dann die Zugabe von Kefir-Milch erfolgt.

509822/0486